

2024

## DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



### IGP Vin de Pays de Vaucluse rouge **Le Petit Caboché**

#### Cépages :

40% Caladoc  
30% Marselan  
15% Egidola  
15% Syrah



#### Vinification :

Raisins récoltés à maturité pulpaire.  
Vinification traditionnelle sous régulation de température  
et maîtrise des apports d'oxygène pour préserver la  
fraîcheur et le fruit.  
Mise en bouteille précoce.

#### Dégustation :

La robe est rouge rubis profond à reflets violets.  
Le nez est intense avec des arômes de fruits rouges mûrs  
et de réglisse douce relevés de notes de feuillage séché et  
d'épices.  
La bouche est friande, à dominante de fruits rouges frais et  
mûrs. Les tannins sont fins et enrobés.  
La finale est onctueuse et légèrement mentholée.  
C'est un vin avec du caractère, du fruit et de la fraîcheur.  
Il est agréable à boire dès à présent.

Température de service : 16-18°C.

Domaine du Père Caboché  
5 impasse Martial Imbart  
F-84230 Châteauneuf du Pape  
Tél. : +33 (0)4 90 83 71 44  
[www.jpboisson.com](http://www.jpboisson.com)

2024

## DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

*Jean Pierre Boisson*



### IGP red Vin de Pays de Vaucluse **Le Petit Caboché**

#### Grape varieties:

40% Caladoc  
30% Marselan  
15% Egiodola  
15% Syrah



#### Wine-making:

Mature grape, traditional wine-making.  
Permanent temperature control and few oxygen during fermentation, in order to keep freshness and fruits.  
Early bottling.

#### Tasting:

The color is deep ruby red with purple highlights.  
The nose is intense offering aromas of ripe red fruits and sweet licorice, lifted by hints of dried leaves and spices.  
The palate is round with fleshy and ripe red fruit aromas. Tannins are soft and well-rounded.  
The finish is smooth with a touch of menthol.  
With its distinct character, fruit flavors and freshness, this is a lovely wine to drink now.

Operating temperature: 16-18°C.

Domaine du Père Caboché  
5 impasse Martial Imbart  
F-84230 Châteauneuf du Pape  
Tél. : +33 (0)4 90 83 71 44  
[www.jpboisson.com](http://www.jpboisson.com)